أكلات البشـــــــوات

اعـداد وتقـديم

ام لولـــو

رقم الايداع ٢٠٧٨٢/٢٠٠٤

مطبعـة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ــ ش الجيش ــ ت : ٥٩٢٧٤٤٦

اكـلات البشـوات

آكـلات الطبع الحامى

لم تستطع أن تغير طباعها فكانت ورقة الطلاق تسبق زواجها بسبب لسانها الذى يشبه حبلالكوبوى الامريكى وكلماتها أقوى من القنابل الذكية واذا قال لها زوجها : احم تعطى له من المنقى خيار وتزوجت فى وش العدو عشر مرات قولوا خمسـة عشر وحاولت اصـلاح نفسها دون جدوى فطبعها شـايط دائما وذهبت الى الدجـالين على اعتبار انه معمول لها عمل ولابد أن يفكه متخصص ورزق الهبل على المجـانين وعملت زار واشـترت من دم قلبها كتكوت يتيم وديك رومى عنده اكتئاب ولا فائدة واستمر الزواج والطلاق الى أن قابلت صديقة لها اشترت كتـاب اشهى ٢٧ صنف جاتوه وأهدته لها وهمست فى أذنها .. أعطه حتة جاتوه واديله من تحت رجليك سيلهط الجاتوه ولن يرد عليك . ولم تصدق ولكن فى آخر زواج لهـا

نفذت نصيحتها ووضعت طبق الجاتوه بصفة مستمره بلا انقطاع واندهشت عندما زادت مديتها له كلاما لو سمعه الحجر يقوم يفشفشها ويخلى أكبر حتة فيها مثل حبة الأرز لكنه كان يلهط الجاتوه وهو يستمع لها ويبتسم ويفتح فمه قائلا لها : كمان .. كلامك يشرح القلب . من فرستها توقفت عن النكد وصار لسانها بينقط عسل وعاشوا فى تبات ونبات .

اقتنى كتب الطهى بتاعتنا تستمتعين بحياتك تتجوزى اذا لم تكونى متزوجة وتهنئين بحياة زوجية سعيدة اذا كنت متزوجة . واقتنى سلسلة الفوائد الذهبية وطهى المحترفين وأميرات الطهو العربى مع تحياتى وتحيات كاتبة الكتاب والتى لم تكشف عن اسمها حتى لا يحسدها أحد ومن تعرفه لها جائزة (عريس متين) .

أخوكم : نبيل خالد

ت م : ١٢/٣٧٤٠٥٦٧ .

المراسلة مصر ـــ المنصورة ٣٥٥١١ ص ب ٩٥

المـــايونيز

المقـــادير :

صفار بيضتين ــ نصف ملعقة صغيرة خردل ــ كوب زيت زيتون ــ نصف ملعقة صغيرة سكر ناعم ــ نصف ملعقة صــغيرة ملح ــ ملعقة طعام خــل ــ ملعقة طعــام عصير ليمــون •

الطـــريقة :

يخلط عصـــير الليمون والخــل فى كوب ــ يوضع صفار البيض فى وعاء ويخفق حتى يصبح لونه أصفر فاتح يضاف أثناء الخفق الملح والسكر والخردل ونصف ملعقة صغيرة من مزيج الخل وعصير الليمون يضاف نصف كوب زيت زيتون الى البيض نقطة نقطة أثناء الخفق المستمر • ثم يضاف نصف الكوب الآخــر من الزيت الى المايونيز نقطة نقطة يتخللها بعض نقط مزيج الخل وعصير الليمون حتى ينهى الزيت والخل وعصير الليمون وبذلك يصــبح المايونيز لامعا ــ جامدا •

صلصة المايونيز بالطماطم

المقـــادير :

كوب مايونيز ــ نصف كوب صلصة طماطم ــ نصف ملعقة صغيرة بهارات ــ ١ شريحة من الفلفل الاخضر ــ بعض عروق البقدونس .

الطـــريقة :

توضع جميع المقادير فى الخـلاط الكهربى ويخلط حتى تفرم شريحة الفلفل جيدا .

صلحة المايونيز الحامية

المقـــادير :

واحد ونصف كوب مايونيز ــ ملعقـة طعام صلصة حامية ــ ٢ ملعقة طعـــام صلصة طماطم ــ نصف فلفلة حمراء ــ ربع فلفلة خضراء ــ ثوم أخضر ــ نصف ملعقة فلفل أبيض .

الطـــريقة :

يخلط المايونيز مع الصلصة الحامية وصلصة الطماطم

والفلفل الأحمر والاخضر مع الثوم حتى يصبح المـزيج مثل الكريم ثم يرش الفلفل فوق الصلصة .

الكاتشـــاب

المقـــادير :

٢ كوب صلصة ــ ملعقة مستردة ــ نصف كوب خل نصف كوب مـاء ــ ملعقة صغيرة سكر ــ ملح ــ شطة.

الطـريقة :

يخلط الصلصة مع المستردة والخل والماء على النار حتى تغلى ويغلظ قـوامها ثم يوضـع السـكر والملـح والشطة وتترك على النار مرة أخرى وترفع من على النار وتترك حتى تبرد وتعبأ وترفع فى الثلاجة .

صلصة صفار البيض

المقـــادير :

صفار ٣ بيضات ــ ٢ ملعقة طعام عصــير ليمون ــ شطة ــ ملح ــ نصف كوب زبدة .

الطـــريقة :

تذوب الزبدة فى مقلاة على نار هادئة ــ توضـــع سائر المقادير فى الخلاط الكهربى وتخلط على سرعة عالية ٣ ثوان ــ تضاف الزبدة المذوبة دفعة واحدة الى المزيج دون توقف الخلاط مدة دقيقــة ــ عنــدها فقط توقف الخلاط وتصبح الصلصة جاهزة . اذا كانت الصلصة كثيفة يضاف ملعقتا طعام من الماء الساخن وتخفف .

صلصة الزبدة وصفار البيض

المقـــادير :

نصف كوب زبدة — واحد ونصف ملعقة طعام عصير ليمون — صفار ٣ بيضات — ٤ ملاعق ماء مغلى ربع ملعقة صغيرة ملح — رشة بهار .

الطـــريقة :

يخفق صفار البيض على حمام ماء ســاخن وعندما يبدأ الصفار بالتخثر تضاف ملعقة من الماء المغلى.ثم يخفق البيض وتكرر هذه العملية حتى تضــاف الملاعق الثلاث الأخرى من الماء المغلى كل على حدة — تذوب الزبدة على نار هادئة ثم يدفء عصير الليمون قليلا يضاف عصــير الليمون الدافىء الى البيض وترفع الوعاء عن النار ويخفق المزيج بمخفق البيض تضاف الزبدة المذوبة بدون التوقف عن الخفق — وأخيرا تضاف التوابل مع خفق المزيج كله .

صلصة الطماطم (١)

المقـــادير :

ملعقة طعام زبدة ــ ملعقـــة طعام زيت الزيتون ــ ٢ بصلة مفرومة ــ نصف كيلو طماطم ــ ملعقة صغيرة ملح نصف ملعقة صغيرة سكر ــ قليل من الزعتر الجــاف ــ ٢ ملعقة طعام صلصة طماطم جاهزة ــ بقدونس ــ فص ثوم مدقوق .

الطـــريقة :

تذوب الزبدة وتسخن مع الزيت فى مقلاة كبيرة على نار هادئة ــ يضاف البصل المفروم ويغلى على نار هادئة حتى يصبح اللــون ذهبى ــ تضاف باقى المقــادير الى البصل فى المقلاة وتترك على نار هادئة نصف ســـاعة تضرب الصلصة فى الخلاط ثم تتبل .

صلصة الطماطم (٢)

المقـــادير :

٦ حبات طماطم متوسـطة الحجم ــ ٢ ملعقـة زيت زيتون ــ نصف فص ثوم مدقوق ــ ملعقة صغيرة بقدونس مفروم ــ نصف ملعقة صغيرة ملح ــ نصف ملعقة صغيرة بهـارات •

الطـــريقة :

تقشر الطماطم وينزع بذرها ثم تفـرم فرما ناعما ــ يسخن الزيت فى مقلاه ويضاف اليه الثـوم ثم الطماطم وباقى المقادير ــ تترك المواد على نار هادئة لمدة نصـف ساعة ــ تقدم الصلصة ساخنة فوق اللحم •

صلصة المشروم

المقــادير :

كوب صلصة بيضاء — نصف كوب مشروم معلب — ربع كوب زبدة — ملعقة طعام بصل مفروم .

الطــريقة :

تحضر الصلصة البيضاء ثم توضع جانبا — يشوح المشروم فى الزبدة — ملعقة طعام بصل مفروم . يرفع المشروم والبصل عن النار ويضاف الى الصلصة البيضاء .

صلصة الزعتر

المقــادير :

ثلاثة أرباع كوب زيت زيتون — ربع كوب خل — فص ثوم — ملعقة صغيرة سكر — ملعقة صغيرة ملح — الخردل — الزعتر الجاف المدقوق — الفلفل الحريف .

الطــريقة :

تخلط جميع المقادير جيدا وتغطى وتوضع لتبرد لمدة ثلاث ساعات قبل استعمالها .

صلصة البقدونس

المقادير :

ثلاثة أرباع كوب بقدونس ـ واحد وربع كوب لبن ورقة اللورا ـ قليل من مسحوق جوزة الطيب ـ ٦ حبيبات فلفل أسود ـ ٣ ملاعق طعام زبدة ـ ٣ ملاعق طعام دقيق ـ ملح ـ بهارات •

الطريقة :

تقطع أوراق البقدونس وتغسل ويحتفظ ببعض عروق البقدونس ـ وتغسل أوراق البقدونس فى وعاء صغير مملوء بالماء المالح ـ ثم تفرك الأوراق من خلال مصفاة حتى تهرس وتصبح حوالى ملعقة صغيرة من البقدونس المهروس • تغلى ورقة اللورا وجوز الطيب وحبيبات الفلفل الأسود مع عروق البقدونس فى اللبن ثم يصفى تذوب الزبدة ويضاف اليها الدقيق ويحرك جيدا ثم يضاف

اللبن المصفى وتحرك جميع المواد حتى تغلى — يضـــاف الملح والبهارات الى هذه المواد على نهار هادئة ثم يضاف البقدونس المهروس وتقدم •

صـلصة السـمك

المقـادير :

كوب مايونيز — ربع كوب عصير ليمون — ملعقـة طعـام سـكر •

الطـريقة :

يخلط المقادير جيدا ثم توضع فى الثلاجة لتبرد •

تقدم الصلصة باردة الى جانب السمك •

صلصة بالفلفل الاخضر

المقــادير :

واحد ونصف كوب مايونيز — فلفلة حمراء — فلفلة خضراء — ٢ ملعقة طعام صلصة طماطم — ملح — نصف كوب زبدة أو زيت زيتون •

الطــريقة :

تشوى الفلفل الأحمر مع الفلفل الاخضر تحت شواية مع توجيه القشرة لأعلى حتى تزبل ويصبح لونها أســود يرفع الفلفل عن النهار ويترك حتى يبرد ثم تقشر القشرة وتفرم الفلفل ناعما ويضاف المايونيز مع صلصة الطـعام وتقــدم •

زبدة بعصير الليمون

المقـــادير :

ربع كوب من الزبدة — ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون
٢ ملعقة صغيرة بقدونس — رشة ملح — رشة فلفل أسود

الطـــريقة :

يخفق الزبدة ويضاف اليها عصير الليمون بالتدريج ثم يضاف الملـــح والفلفـــل والبقدونس وتخفق الزبدة بالشوكة — تجمـــع الزبدة بالملعقة وتوضع على ورق الالومنيوم على شكل عصا عريضة وتوضع فى الثلاجـــة مدة ساعة قبل استعمالها لتأخذ الشكل المطلوب • تقطع الزبدة الى شرائح رقيقة وتقدم فوق شريحة اللحم الساخن أو السمـــك •

زبـــدة بالأعشـــاب

المقـــادير :

ربع كوب زبدة ــ ٢ فص ثوم ــ ملعقة صغيرة ريحان مفروم ــ ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود ــ ملعقة صغيرة ريحان ــ زعتر أخضر ــ ملح ٠

الطـــريقة :

يدق الثوم والملح والزعتر الاخضر حتى ينعم المزيج تخفق الزبدة مع الفلفل الأســـود ويضاف اليها مزيج التوابل والثوم وتخفق مرة أخرى ٠ تغلف الزبدة بورق الالومنيوم وتشكل حسب الطلب ــ وتوضع فى الثلاجة لمدة ساعة ٠

الصلصة الذهبيــــة
(لأطباق الروستو واللحم)

المقـــادير :

كوب ماء مغلى ــ رشة ملح ــ رشة بهار ــ ٣ ملاعق طعام شوربة لحمة ــ ٣ ملاعق طعام دقيق ــ ١ كوب لبن ربع ملعقة صغيرة خردل ــ ٢ مكعب شوربة •

الطـــريقة :

تخلط مكعبات الدجاج مع الملـح والماء المغلى حتى تذوب المكعبات تماما ثم يوضع المزيج جانبا ليبرد ــ فى مقلاة كبيرة يمزج الدقيق مع شوربة اللحم والخردل على نار هادئة حتى تظهر الفقاقيع على سطح المزيج ويحمـر قليلا ثم يضاف شوربة الدجاج مع التحريك المسـتمر ــ يضاف اللبن ويتــرك المزيج على النار حتى يغـلى مـع التحريك المستمر ــ عندما تصبح سميكة الصلصة ترفـع على النار وتقدم •

صلصة الشواء (الباربكيو)

المقـــادير :

واحد كوب كاتشب — ربع كوب عصير ليمون — ملعقة طعام خردل — واحد ونصف ملقعة صغيرة ملح — نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود — نصف ملعقة صـــغيرة زعتر جاف — نصف ملعقة صغيرة شطة — ٢ فصان ثوم ٢ شريحة بصـــل .

الطـــريقة :

توضع جميــــع المقادير ما عدا الثـــوم فى الخلاط الكهربى ويخلط حتى يفرم البصل جيدا ، يصب المـــزيج فى مقلاة كبيرة ويضاف الثوم اليه ويوضع على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق — يســتعمل المزيج حـــالا أو يحفظ فى الثلاجة لحين استعماله .

صلصة لشى الدجاج

المقادير :

كوب لبن زبادى — نصف كوب خل — نصف كوب زيت زيتون — ملح — فلفل أسود — ربع كوب كاتشاب شطة — فلفل أسود .

الطريقة :

يضرب الزبادى ويضاف اليه الخل والزيت والملح والفلفل الأسود والكاتشاب والشطة جيدا حتى يندمج تماما ثم يقطع الدجاج وينقع فى صلصة الشى لمدة خمس ساعات أو قبلها بيوم وتشوى بالطريقة المعتادة .

الصلصة الدسمة

(لتغليف قطع الدجاج قبل شيها)

المقادير :

واحد ونصف كوب صلصة البشاميل المتوسطة الكثافة ــ نصف كوب جبن مبشور ــ ربع كوب جبن رومى مبشور ــ ملعقة صغيرة ريحان ــ زعتر أخضر ــ ملعقة صغيرة خردل •

الطريقة :

تضع الصلصة فى وعاء وتوضع على نار متوسطة الحرارة ويضاف اليها الجبن والخردل وتخلط المواد جيدا يخفق صفار البيض مع ملعقتى طعام من الصلصة الساخنة ثم يضاف الى بقية الصلصة ويحرك على النار حتى تبدأ بالغليان ــ يرفع الوعاء عن النار وتصب فوق الخضار المراد خبزها بالفرن أو تدهن قطع الدجاج بالصلصة جيدا ثم تخبز فى الفرن أو تشوى تحت الشواية •

صلصة الثوم

المقادير :

٥ فصوص ثوم كبيرة — ٤ ملاعق طعام زيت زيتون ٣ نقط عصير ليمون — نصف ملعقة صغيرة ملح — ٣ ملاعق طعام نشا — ثلاثة أرباع كوب ماء .

الطريقة :

يذاب النشا فى الماء جيدا ثم تضعه فى وعاء ويوضع على النار الخفيفة ويحرك المزيج حتى يتكاثف ويغلى لمدة ٣ دقائق — ترفع الوعاء عن النار ويترك المزيج جانبا حتى يبرد — يدق الثوم مع الملح جيدا — تضع النشا المطبوخ مع الثوم وعصير الليمون ويضرب فى الخلاط الكهربى أثناء الخفق يضاف زيت الزيتون بالتدريج — يخفق المزيج حتى ينعم ويصبح مثل الكريم — تصب صلصة الثوم فى طبق وتقدم ويفضل استعمالها بعد ساعة من تحضيرها حتى تتشرب بنكهة الثوم .

صـلصة الصـنوبر

المقـادير :

نصف كوب صنوبر — نصف ملعقة صغيرة ملح — نصف كوب عصير ليمون — قطعـة خبز افرنجى — ٣ فصوص ثوم مفرومة .

الطـريقة :

ينقع لب الخبز الافرنجى فى الماء ثم يعصر — يدق الثوم مع الملح — يدق الصنوبر ويضاف اليه الخبز والثوم والملح ويخلط جيدا — يضاف عصير الليمون ثم يصفى المزيج بمصفاة ناعمة — من الافضل ان يكون المزيج لزجا فاذا كان كثيفا أو جامدا يضاف اليه قليل من الماء أو عصير الليمون — تقدم الصلصة مع السمك .

صلصة السـمك المشوى

المقـادير :

كوب عين جمل مفروم ناعما ـ ٢ باقة من الكسبرة الخضراء ـ نصف كوب زيت ـ ٤ فصوص ثوم ـ نصف كوب عصير ليمون ـ ملعقة صغيرة ملح ـ نصف ملعقة صغيرة شـطة .

الطـريقة :

تفرم السكبرة الخضراء فرما ناعما ثم تغسل وتصفى يدق الثوم مـع الملح ويضـاف الى الكسبرة ويقلب فى الزيت على نار متوسطة حتى تذبل الكسبرة ـ يضاف عين الجمل الناعم وعصير الليمون والشطة الى الكسبرة ويخلط

صلصة خاصة بالمكرونة

المقـــادير :

كيلو باذنجان — ٣ ملاعق طعام زيت زيتون — ربع كوب زبدة — بصلة متوسطة مفرومة ناعما — ٢ فص ثوم كيلو طماطم حمراء مقشرة — ربع كوب خل — نصف كوب فلفل أخضر مفروم — رشة فلفل أسود — رشة ريحان — ملعقة صغيرة زعتر — رشة ملح .

الطـــريقة :

يقشر الباذنجان ويفرم ناعما ثم ينثر عليــه قليل من الملح ويترك جانبا فى مصفاه لمدة نصف ساعة — تضــع الزيت فى مقلاة ويحمر الباذنجان المفروم على نار متوسطة يرفع الباذنجان من الزيت ويوضع البصل والثوم فى المقلاة ويضاف اليهما زيت الزيتون — يحرك البصل والثوم على النار ٥ دقائق ثم يضاف التوابل والملح والطماطم والفلفل الاخضر — يضاف الباذنجان ويترك على النار ١٠ دقائق. تقدم الصلصة ساخنة مع الاسباجتى .

صلصة البصل

المقادير :

٢ ملعقة طعام زبدة — ٢ كوب مرق دجاج — ملعقة خردل — ملعقة بقدونس مفروم ملعقة صغيرة خردل — نصف ملعقة صغيرة فلفل — بهار — ملح — ٢ بصلة مفرومة ملعقة طعام كرفس مفروم •

الطريقة :

تذاب الزبدة على نار خفيفة ويضاف البصل المفروم والكرفس ويحرك الخليط يضاف الدقيق ويحرك جيدا ثم يضاف الخل والتوابل ومرق الدجاج ويترك على النار ربع ساعة — يصفى الخليط ويضاف البقدونس ويقدم •

البشـــاميل

المقـــادير :

٢ ملعقة كبيرة زبدة ـ ٢ ملعقة كبيرة دقيق ـ ملـح فلفل أسود ـ ١ كوب لبن ساخن ـ ٢ بيضة •

الطـــريقة :

تذوب الزبدة مع ملعقة زيت حتى لا تحترق الزبدة على نار هادئة ثم يضاف اليها الدقيق ويقلب حتى تظهـر عليه الفقاقيع على الوجه ثم يرفع من على النار ويضـاف اليه كوب اللبن بالتدريج مع التقليب المستمر لا يحـدث قطع به ثم يعاد على النار مرة أخرى حتى يتكاثف لمـدة دقيقتين ثم يرفع من على النار ويترك حتى يهدأ ثم يضاف اليه البيض والملح والفلفل الأسود ويضرب حتى يتجانس ويسـتعمل •

الصلصة البيضاء بالكرفس والتوابل

المقـــادير :

٣ ملاعق طعام زبدة ــ ربع كوب بصل مفروم ناعما ٣ ملاعق طعام دقيق ــ ٢ كوب لبن دافىء ــ ربع ملعقــة صغيرة ملح ــ ٣ عروق بقدونس ــ ملعقــة طعام كرفس مفروم ناعما ــ رشة من مسحوق جوزة الطيب ــ رشة من الفلفل الابيض •

الطــريقة :

فى وعــاء سميك (لا يستعمل الالومنيوم) تذاب الزبدة بالتدريج فوق نار خفيفة جدا يضاف البصــــل المفروم الى الزبدة ويحرك البصل حتى يذبل ــ يضــاف الدقيق ويحرك الخليط وتضاف نصف كمية اللبن الدافىء الى المزيج أثناء التحريك المستمر ــ يضاف بقية كميــة اللبن ويخفق المزيج مــدة ٣ دقائق ــ توضع الوعاء على

النار ويضاف التوابل والملح والخضار ويحرك المـزيج بالمعلقة الخشبية فوق النار الخفيفة مدة ٢٠ دقيقة ـ يرفع الوعاء عن النار ويصفى المزيج بمصفاه ناعمة .

صـلصة الجبنـه

المقـادير :

نصف كوب مايونيز ـ نصف كوب لبن ـ نصـف كوب جبن شيدر مبشور ـ ملعقة طعام عصير ليمون ـ ملعقة صغيرة زنجبيل .

الطـريقة :

تخلط المقادير وتوضـع على النار مدة ٥ دقائق حتى تسخن ـ قبل أن يغلى المزيج يرفع عن النار ويقدم مـع السمك المشوى أو المسلوق .

صلصة بيضاء بالمشروم

المقـــادير :

واحد ونصف كوب مشروم مفروم ــ ٣ ملاعق طعام زبدة ــ ٥ حبات فلفل أسود غير مطحونة ــ ١ ملعقة كبيرة دقيق ــ ١ وربع كوب لبن ــ ملعقة صغيرة شطة ــ ملح .

الطـــريقة :

تضع نصف كمية الزبدة فى وعاء وتوضع على نــار خفيفة ــ يضاف المشروم الى الزبدة ويحرك على النــار خمس دقائق ــ يضاف الفلفل والملح ــ توضع بقية الزبدة فى وعاء آخر على نار خفيفة ــ يضاف الدقيق ويحرك ثم يضاف اللبن بالتدريج مع التحريك المستمر حتى لا يتكتل المزيج بعد أن يغلى المزيج تصفى الصلصة وينثر فوقهــا الفلفل الأسود المطحون عند التقديم .

خلاصة اللحم البنية

المقــــادير :

٣ ملاعق طعام زيت ــ كيلو لحم بالعظم ــ ٣ حبات جزر مقشر ــ ٢ حبة القرنفل ــ ٣ فصوص ثوم ــ رشــة فلفل أسود ــ ٣ عروق بقدونس ــ ١٥ كوب ماء .

الطـــريقة :

تضع الوعاء الكبير على النــار المتوسطة الحــرارة وعندما تسخن الوعاء يضاف الزيت اليها ، يضاف اللحم الى الوعاء ويلوح بالزيت لمدة ١٥ دقيقة ــ تضاف بقيــة المواد بدون الماء الى اللحم ويقلب الخليط على النار مدة ١٥ دقيقة أخرى ، يضاف الماء الى الخليط ويقلب جيدا ــ تترك الوعاء على النار المتوسطة لمدة ٤ ساعات ــ يصفى المرق ويترك حتى يبرد ثم يحفظ فى أوعيــة متعددة فى الفريزر لحين استعمالها .

صوص اللحم البنية

المقـــادير :

٣ ملاعق طعام زبدة ــ ٣ ملاعق طعــام دقيق ــ ٢ كوب من خلاصة اللحم البنية ــ رشة ملح ــ رشة قرفة ٢ ملعقة طعام عصير ليمون •

الطـــريقة :

تضع وعاء ســـــميك القعر (لا يستعمل وعاء من الالومنيوم) على نار خفيفة ــ تضاف الزبدة وعندما تزول رغوة الزبدة يضاف الدقيق الى الزبدة ويحرك المزيج على النار حتى يصبح اللون بنيا فاتحا ــ ترفع الوعاء عن النار وتضاف الخلاصة الى المزيج بالتدريج أثناء الخفق المستمر تضع الوعاء على النار ويضاف الملح والتوابل الى المزيج ويحرك على النار الخفيفة لمدة ١٥ دقيقة •